



Wie wäre es mit Himbeere? Susanne Jecht hält einen Behälter mit der fruchtigen Masse in die Kamera. Neben ausgefallenen Eigenkreationen, produziert sie auch klassische Sorten wie diese ohne viel Schnickschnack. Fotos (2): Thomas Burckhardt

Philosophin in der Eisküche

Die Freiburgerin Susanne Jecht wollte raus aus dem Büro – nun stellt sie in Eberswalde frostige Kreationen her

VON MARCO MARSCHALL

Eberswalde. Die Barnimer Kreisstadt hat ihre eigene Eismanufaktur. In persona ist das Susanne Jecht, die ihre Kaltspeise künftig auch in einem Laden in der Friedrich-Ebert-Straße anbieten möchte. Mit obskuren Sorten wird sie sich wahrscheinlich zurückhalten – doch möglich ist viel.

Wie wird man eigentlich Eismacherin? „Man muss Philosophie und Germanistik studieren“, sagt Susanne Jecht mit trockenem Humor. Nach dem Studium arbeitete sie für eine Schweizer Fluggesellschaft, war viel unterwegs. Irgendwann hatte sie genug vom Leben auf der Überholspur, genug vom Büro und wollte etwas mit ihren Händen machen. Wenn sie heute auf Partys auf ihren Beruf angesprochen wird, kann sie sagen, sie ist Eismacherin und die Menschen hätten sofort eine Vorstellung.

Damit nicht genug. Sie kann sagen, sie ist Eismacherin in Eberswalde. Im Gewerbegebiet hat sich die 50-Jährige ihre Produktionsstätte eingerichtet. Ein großer Pürierstab hängt dort an der Wand. Es gibt zwei Eisma-

schinen, einen Pasteurisierer und ein Regal voller Zutaten. Datteln, Mandeln, selbstgemachtes Vanillepüree, Fruchtsäfte und vieles mehr. Susanne Jecht weiß, was sie damit vorhat. Denn „in Eis“ macht sie schon seit fast zehn Jahren. 2009 kam der berufliche Umschwung. Angefangen hat die Freiburgerin damit in Nordrhein-Westfalen. Anschließend ging es nach Berlin. Dort betrieb sie zwei Läden mit ihren Eigenkreationen – einen in Mitte, einen in Prenzlauer Berg. Nun hat sie der Hauptstadt den Rücken zugekehrt und lebt am Parsteiner See. „Ich bin eigentlich ein Landkind. Berlin war mir einfach zu laut, zu aggressiv“, sagt Susanne Jecht. Aus dem Fenster ihrer vorherigen Manufaktur blickte sie auf einen Hinterhof. Im Eberswalder Gewerbegebiet schaut sie nun auf eine grünere Freifläche mit Kirschbaum in rosa Blüte.

Und auch von den Behörden, die mit ihrer Geschäftstätigkeit in der Kreisstadt in Verbindung standen, war sie sehr angetan, fand viel Unterstützung. „Man fühlt sich willkommen. Auf den Ämtern ist man aufmerksam, gibt sich die Hand“, beschreibt Susanne



Am Arbeitsplatz: In ihrer Küche im Eberswalder Gewerbegebiet mischt Susanne Jecht die Zutaten zusammen.

Jecht. Das sei in Berlin anders.

Anders ist vielleicht auch der Geschmack der Eberswalder, den die Eismacherin erst kennenlernen muss. In Berlin könnten die Sorten nicht abgefahren genug sein, habe sie das Gefühl. Und bei Eis sei einiges möglich. „Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt“, sagt sie. Eis aus Lakritze, aus Spargel, Süßkartoffel und sogar aus Leberwurst

sei ihr schon begegnet. Susanne Jecht habe sich bereits an Kreationen mit Grünem Tee, mit Safran oder Dattel und Couscous probiert. Auf ihr Eis müssen die Hauptstädter künftig nicht verzichten. Denn die Firma, die sie zusammen mit ihrem Sohn betreibt, beliefert auch weiterhin einige Häuser in Berlin.

Die Eberswalder dürfen gespannt sein, was die Eismacherin

künftig neben klassischen Sorten in ihrem Uckerland-Laden anbietet. Der soll schon bald in der Friedrich-Ebert-Straße eröffnen und in erster Linie Kugeleis führen. 60 verschiedene vegane und genauso viele nicht-vegane Sorten gehören zum Repertoire. Anbieten will Susanne Jecht aber nur 13 plus drei Eisbecher: Spaghetti-Eis, Nussknacker und einen Eierlikörbecher. Dank ihrer Erfahrung im Eis-Geschäft weiß sie: Zu viel Angebot überfordert die Kundschaft. Dann können sie sich nicht entscheiden, Schlangen bilden sich vor der Auslage.

Außerdem sei die Frische des Produkts wichtig und dass alles handgemacht ist. Selbst die Mürbeteigstückchen für die Sorte New-York-Cheesecake backt sie selbst. Die Geschmacksrichtung Heidelbeere basiert auf selbst eingekochten Strauchfrüchten. Auf Emulgator und Aromen verzichtet sie. Außerdem gibt es Varianten, die auch für Allergiker interessant sein könnten. Neben veganem Eis, gibt es solches ohne Gluten, Fructose oder Zucker. Als süßer Ersatz dienen Agavendicksaft oder Datteln.

Das bedarf vielleicht keines Philosophie-Studiums, ist aber doch eine Philosophie für sich.